

Çikolatalı & portakallı ters çevrilmi kek.

Ingrédients

- 2 portakal
- 400g su
- 200g eker
- 90g yumu ak tereya ı
- 120g eker
- 3 yumurta
- 50g portakal suyu
- 100g çikolata
- 170g un
- 4g kabartma tozu
- 65g tam krema

Préparation

1. Çikolata ve kan portakallı bir kek yapmak için çok hevesliydim, maalesef aldı ım kan portakalları aslında daha çok klasik portakallara benziyordu!
2. Sorun de il, çikolata-portakal da çok lezzetli, bu nedenle bu çok basit bir tarif var ve e er bu kombinasyonu seviyorsanız sizi memnun edecektir.
3. Malzemeler: Valrhona'nın Karaib çikolatasını kullandım: Tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
4. Hazırlık süresi: 15 dakika Pi irme süresi: 20 + 30 dakika 26cm çapında bir kek için | 8 ki i: Malzemeler: 2 portakal su eker yumu ak tereya ı eker Bir portakalın kabukları 3 yumurta portakal suyu çikolata un kabartma tozu tam krema Tarif: Suyu ve ekeri kaynatın.
5. Portakalları yarım santimetre kalınlı ında dilimler halinde kesin.
6. Dilimleri uruba koyun ve 20 dakika hafif kaynamaya bırakın.
7. Sonra süzün, emici ka ıt ile kurulayın ve so umaya bırakın.
8. Çikolatayı eritin.
9. Yumu ak tereya ını eker ve kabuklarla karı tırın.
10. Her eklemekten sonra karı tırarak yumurtaları birer birer ekleyin.
11. Portakal suyunu ve ardından eritilmi çikolatayı ekleyin.
12. Sonra eleyerek unu ve kabartma tozunu ekleyin ve ardından sıvı kremayı ekleyin.
13. 26cm çapında bir kalıbı tereya ı ile ya layın ve çıkarırken kolaylık sa lamak için kalıbın altına bir par ömen ka ıt çemberi yerle tirin.
14. Par ömen ka ıdını ya layın, ardından tüm kalıp yüzeyine eker serpererek kaplayın.
15. Portakal dilimlerini yerle tirin ve ardından kek hamuruyla örtün.
16. Önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında 30 dakika pi irin (Bir bıça ın ucu kuru çıkmalı).
17. Hemen çıkarın ve keyfini çıkarmadan önce ılımasını bekleyin!